



QUARTIROLO LOMBARDO E TALEGGIO, SPECIALITÀ CASEARIE IRRESISTIBILI

di *Vincenzo D'Antonio*

Cos'è il formaggio? Questa domanda innesca risposte sapienti alle quali attingiamo tra un attimo. Ma prima di tutto, nel darci risposta, vorremmo affermare che il formaggio è... la conserva del latte! Come il pane è la conserva del grano, come l'olio è la conserva dell'oliva e come il vino è la conserva dell'uva. Senza queste quattro "conservate" il cammino dell'uomo si sarebbe fermato al nomadismo e non vivremmo nella stanzialità alla quale siamo adusi da millenni.

La classificazione dei formaggi ha prevalente criterio nella specie dell'ani-

male dalla mungitura del quale si ricava il latte. Ne conseguono formaggi bufalini, caprini, ovinvi e vaccini. Poi, stante la manipolazione casara, abbiamo anche i cosiddetti formaggi misti.

Classificazione altra, invece, è funzione della consistenza della pasta. In tal caso parliamo di formaggi a pasta molle, a pasta semidura e a pasta dura. I formaggi a pasta molle sono formaggi la cui cagliata, al momento della lavorazione, non è stata soggetta a riscaldamento o pressione mantenendo il formaggio morbido e liscio anche a piena stagionatura e quindi con un contenuto di acqua relativamente alto, tra il 45 e il 70%. Di norma il periodo di stagionatura dei formaggi a pasta molle è rela-

tivamente breve in quanto il prodotto matura naturalmente in pochi giorni. Raccontiamo qui due formaggi Dop a pasta molle: il Quartirolo Lombardo Dop e il Taleggio Dop.

Quartirolo Lombardo Dop

Il Quartirolo Lombardo Dop è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione. In relazione alla stagionatura si presenta in due tipologie: Fresco (da 2 a 30 giorni) e Stagionato (oltre 30 giorni). La zona di produzione del Quartirolo Lombardo Dop interessa l'intero territorio delle province lombarde di Bergamo, Brescia,



Ottimi se degustati come secondo piatto o a fine pasto in abbinamento a frutta o miele, questi due formaggi Dop possono diventare protagonisti in piatti golosi come frittate, primi, insalate, ma anche dessert

Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e Brianza, Pavia, Varese.

Il Quartirolo Lombardo Dop ha forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, scalzo dritto e peso variabile da 1,5 a 3,5 kg. La crosta è morbida, sottile di colore bianco rosato per i formaggi freschi e grigio-verde rossastra per quelli stagionati. La pasta ha una struttura compatta e uniforme, leggermente grumosa, friabile e con eventuali piccoli distacchi. Con l'avanzare della stagionatura tende a diventare più compatta e fusibile. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più Fresco e più aromatico in quello Stagionato. Durante la stagionatura le forme del Quartirolo Lombardo Dop vengono sottoposte a frequenti operazioni di rivoltatura e spugnatura con soluzione di acqua e sale.

Il Consorzio, costituito l'11 giugno 1990 da 14 soci fondatori per assicurare il rispetto del nome e del sistema produttivo utilizzato, espressione di un ambiente economico e culturale preciso e di un formaggio prodotto nei luoghi

d'origine con metodi riconosciuti tradizionali, oggi comprende 28 soci, di cui 18 caseifici e 10 stagionatori, oltre a 59 aziende aderenti che commercializzano il Quartirolo Lombardo Dop. La produzione relativa all'anno 2020 si assesta su circa 30mila quintali.

Le origini del Quartirolo Lombardo Dop risalgono al X secolo, quando il formaggio era conosciuto come "stracchino quadro", e sono legate all'antica consuetudine dei mandriani lombardi di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi e di riportarlo più a valle poco prima dell'autunno, dove il clima è più clemente e i prati riescono ancora a vegetare, riuscendo a dare erba da foraggio anche a fine stagione. Proprio alla transumanza si deve anche l'origine del nome "quartirolo", che deriva dalla consuetudine di nutrire le vacche con l'erba nata dopo il terzo taglio estivo, la "quartirola", l'ultima tra le erbe fresche

prima dell'inverno e la più aromatica dell'anno.

Il Quartirolo Lombardo Dop si conserva al meglio avvolto in un canovaccio leggermente

umido oppure ricoperto da carta stagnola. Poiché è un tipico formaggio da pasto, è ideale consumato come secondo piatto o a fine pasto, con l'accortezza di servirlo a temperatura ambiente. Ottimo accompagnato con olio extravergine di oliva e condito con un pizzico di pepe, si abbina bene con noci, mele, uva e miele. Viene inoltre utilizzato come pregiato ingrediente nella preparazione di molte ricette, fra cui primi piatti, insalate e dessert, nonché di sfiziose preparazioni quali ad esempio la "mousse di Quartirolo Lombardo Dop al tartufo e salsa al miele" oppure la "quiche alla lombarda". Circa gli abbinamenti con i vini, si suggerisce l'Oltrepò Pavese metodo Classico per il fresco e il Valtellina Superiore per lo stagionato. ➔





"Gnocchi di castagne su fonduta al taleggio, borragine e olio evo del Ronco al rosamarino", ricetta di Maria Ida Anghileri dell'Agriturismo Il Ronco a Garlate (Lc) e socia Euro-Toques Italia

Taleggio Dop

Il Taleggio Dop è un formaggio prodotto con latte vaccino intero, crudo oppure pastorizzato. La zona di produzione comprende le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia, l'intero territorio della provincia di Treviso, e l'intero territorio della provincia di Novara. Da sola, la provincia di Bergamo concorre al 49% circa della produzione di Taleggio Dop. Il territorio di produzione del Taleggio Dop è caratterizzato da condizioni climatiche peculiari che favoriscono l'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle vacche, contribuendo a definire le specifiche caratteristiche qualitative del latte utilizzato e le proprietà organolettiche del formaggio.

Le origini del Taleggio Dop sono molto antiche, risalenti probabilmente a prima del X secolo. Originario della Val Taleggio, da cui prende il nome, questo formaggio era oggetto di scambi

commerciali già nel XIII secolo, come provano diversi documenti dell'epoca. La sua produzione, inizialmente scaturita dall'esigenza di conservare il latte che superava il fabbisogno di autoconsumo, avveniva con il latte delle mucche di ritorno dai pascoli estivi, chiamate per questo motivo stracche, vale a dire stanche per il lungo tragitto percorso. Da questa caratteristica deriva il suo nome originario, ovvero "stracchino quadrato di Milano", utilizzato fino agli inizi del XX secolo.

Il Consorzio Tutela Taleggio è stato costituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine. Oggi la base associativa è composta da caseifici, stagionatori e produttori latte, oltre a circa 80 aziende che aderiscono in qualità di utilizzatori del marchio riportato sugli incarti del Taleggio (aderenti).

Il Taleggio Dop deve essere servito a temperatura ambiente senza dover-

ne necessariamente asportare la crosta poiché è sufficiente raschiarla. È un tipico formaggio da pasto che si può consumare come secondo piatto, oppure a fine pasto con la frutta. Poiché fonde molto facilmente, è un ottimo ingrediente nella preparazione di primi e secondi piatti e nella realizzazione di alcuni tipi di pizza e di crêpes. La versatilità del Taleggio Dop in cucina è ben nota. In stagione propizia, ovvero in estate, una vera delizia è la frittata di zucchini con fiori di zucca e Taleggio Dop. Tra i migliori vini in abbinamento con questa squisita pietanza è a mio giudizio un vino rosso fermo, profumato, piuttosto fresco e di buona struttura: il Botticino Doc, che con la sua elegante aromaticità supporta i sapori tipici del Taleggio Dop. Il Botticino Doc da disciplinare è prodotto con uve Barbera (minimo 30%), Sangiovese (minimo 10%), Marzemino (minimo 20%) e Schiava Gentile (minimo 10%).

📄 cod 77360